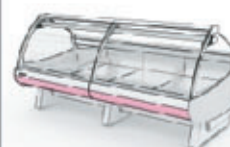
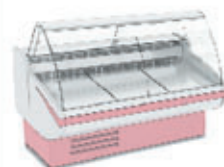


Нейтральное оборудование Chef

бизнес-серия



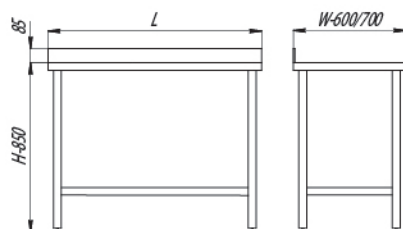
Нейтральное оборудование
бизнес-серия



Стол�ы производственные



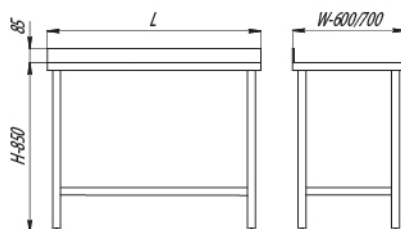
Стол�ы пристенные
с нижней обвязкой
СРПН Ш ОБ



Модель	(L/W/H)
СРПН Ш ОБ/600	400 ÷ 2000x600x850
СРПН Ш ОБ/700	400 ÷ 2000x700x850



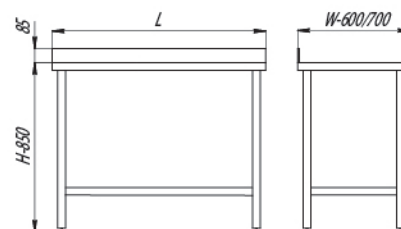
Стол�ы пристенные
со сплошной полкой
СРПН Ш СП



Модель	(L/W/H)
СРПН Ш СП/600	400 ÷ 2000x600x850
СРПН Ш СП/700	400 ÷ 2000x700x850



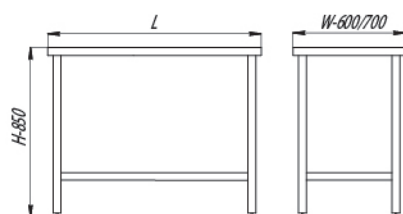
Стол�ы пристенные
с решетчатой полкой
СРПН Ш РП



Модель	(L/W/H)
СРПН Ш РП/600	400 ÷ 2000x600x850
СРПН Ш РП/700	400 ÷ 2000x700x850



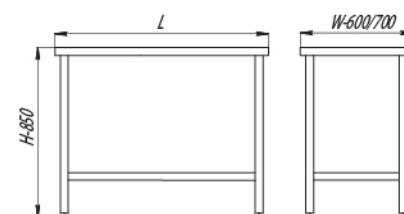
Стол�ы центральные
с нижней обвязкой
СРЦН Ш ОБ



Модель	(L/W/H)
СРЦН Ш ОБ/600	400 ÷ 2000x600x850
СРЦН Ш ОБ/700	400 ÷ 2000x700x850



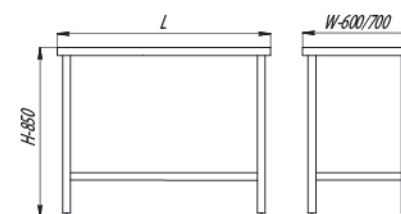
Стол�ы центральные
со сплошной полкой
СРЦН Ш СП



Модель	(L/W/H)
СРЦН Ш СП/600	400 ÷ 2000x600x850
СРЦН Ш СП/700	400 ÷ 2000x700x850



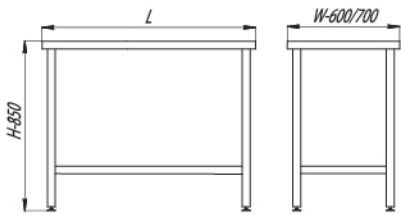
Стол�ы центральные
с решетчатой полкой
СРЦН Ш РП



Модель	(L/W/H)
СРЦН Ш РП/600	400 ÷ 2000x600x850
СРЦН Ш РП/700	400 ÷ 2000x700x850



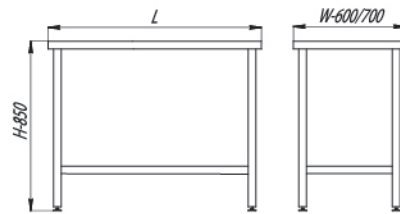
Столы с полипропиленовой столешницей ССП Ш СП



Модель	(L/W/H)
ССП Ш СП/600	400 ÷ 2000x600x850
ССП Ш СП/700	400 ÷ 2000x700x850



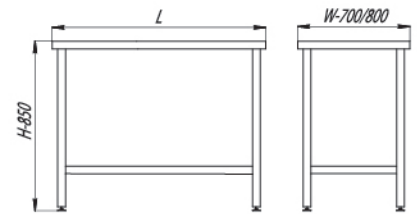
Столы с полипропиленовой столешницей ССП Ш ОБ



Модель	(L/W/H)
ССП Ш ОБ/600	400 ÷ 2000x600x850
ССП Ш ОБ/700	400 ÷ 2000x700x850



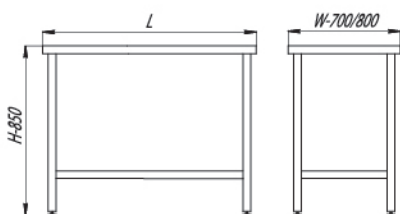
Столы с буковой столешницей ССБ Ш СП



Модель	(L/W/H)
ССБ Ш СП/700	400 ÷ 2000x700x850
ССБ Ш СП/800	400 ÷ 2000x800x850



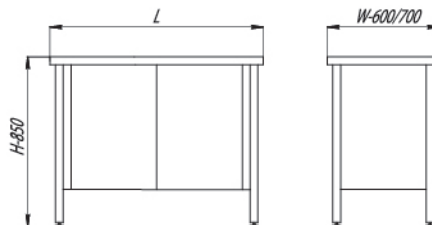
Столы с буковой столешницей ССБ Ш ОБ



Модель	(L/W/H)
ССБ Ш ОБ/700	400 ÷ 2000x700x850
ССБ Ш ОБ/800	400 ÷ 2000x800x850



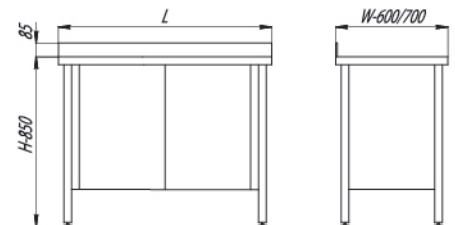
Столы закрытые с дверьми купе СРП Ш К



Модель	(L/W/H)
СРП Ш К/600	1000 ÷ 2000x600x850
СРП Ш К/700	1000 ÷ 2000x700x850



Столы закрытые с дверьми купе СРЦ Ш К

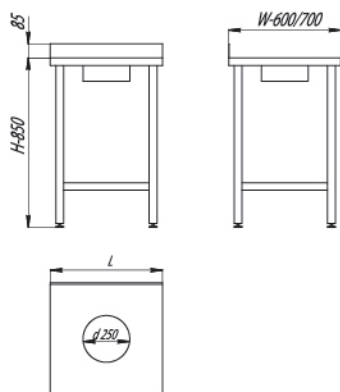


Модель	(L/W/H)
СРЦ Ш К/600	1000 ÷ 2000x600x850
СРЦ Ш К/700	1000 ÷ 2000x700x850

Нейтральное оборудование Chef бизнес-серия



**Столы для сбора
отходов ССОП Ш**



Модель	(L/W/H)
ССОП Ш ОБ/600	600 ÷ 1800x600x850
ССОП Ш ОБ/700	600 ÷ 1800x700x850

Технические характеристики:

Центральные и пристенные производственные столы

Столы производственные предназначены для разделки и обработки пищевых продуктов, а так же в качестве вспомогательной поверхности для размещения оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания, пищевых производствах, предприятиях торговли. Широкий размерный ряд позволяет эффективно использовать пространство помещения.

- ▀ Пристенные столы выпускаются с бортом высотой 85 мм, центральные без борта. Столы могут быть с нижней обвязкой, а также со сплошной или решетчатой полкой.
- ▀ Столы изготавливаются длиной от 400 до 2000 мм (с шагом 100 мм), шириной 600 и 700 мм.
- ▀ Изделия выполнены из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- ▀ Каркас разборный – профильная труба (сечение 40x40x1,2 мм).
- ▀ Толщина столешницы, полки, обвязки – 1,0 мм.
- ▀ Столешница усилена ЛДСП, толщиной 18 мм.
- ▀ Многократный гиб краев столешницы, полки или обвязки обеспечивает безопасность эксплуатации.
- ▀ Опоры регулируются по высоте.

В комплекте: крепеж и инструкция по сборке.



Производственные столы со столешницей из полипропилена и бука

Столешницы из полипропилена используются в качестве разделочной поверхности в мясной и рыбной промышленности, на предприятиях общественного питания. Полипропилен имеет крайне низкое водопоглощение, высокую механическую прочность и износостойкость.

Столешницы из бука используются в качестве рабочей поверхности для приготовления мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов. Высокая прочность и устойчивость столов достигается благодаря уникальной усиленной раме столешницы.

- ▀ Столы со столешницей из полипропилена изготавливаются длиной от 400 до 2000 мм (с шагом 100 мм), шириной 600 и 700 мм.
- ▀ Столы со столешницей из бука изготавливаются длиной от 400 до 2000 мм (с шагом 100 мм), шириной 700 и 800 мм. Столы могут быть с обвязкой с четырех сторон или сплошной полкой.
- ▀ Изделия выполнены из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- ▀ Каркас разборный – профильная труба (сечение 40x40x1,2 мм).
- ▀ Толщина полки, обвязки – 1,0 мм.
- ▀ Толщина столешниц из полипропилена и бука – 30 мм.
- ▀ Многократный гиб краев полки или обвязки обеспечивает безопасность эксплуатации.
- ▀ Опоры регулируются по высоте.

В комплекте: крепеж и инструкция по сборке.

Центральные и пристенные столы с дверцами купе

Предназначены для хранения продуктов питания и кухонного инвентаря. Столешница служит дополнительной рабочей поверхностью.

- ▀ Столы изготавливаются длиной от 1000 до 2000 мм (с шагом 100 мм). Высота борта в пристенных столах – 85 мм.
- ▀ Изделия выполнены из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- ▀ Столешница усилена ЛДСП, толщиной 18 мм.
- ▀ Конструкция неразборная – профильная труба (сечение 40x40x1,2 мм).
- ▀ Толщина металла корпуса – 1,0 мм.
- ▀ Раздвижные дверцы - "купе".
- ▀ Опоры регулируются по высоте.

В комплекте: 1 полка, крепеж и инструкция по сборке.

Столы для сбора отходов

Являются необходимым вспомогательным элементом любой профессиональной кухни. Установка такого оборудования рядом с пунктом приема грязной посуды (мойкой) позволяет легко и быстро избавляться от остатков пищи.

- ▀ Столы изготавливаются длиной от 600 до 1800 мм (с шагом 100 мм).
- ▀ Изделия выполнены из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- ▀ Каркас разборный – профильная труба (сечение 40x40x1,2 мм).
- ▀ Толщина столешницы, обвязки – 1,0 мм.
- ▀ Столешница усилена ЛДСП, толщиной 18 мм.
- ▀ Многократный гиб краев обеспечивает безопасность эксплуатации.
- ▀ Опоры регулируются по высоте.

В комплекте: крепеж и инструкция по сборке.

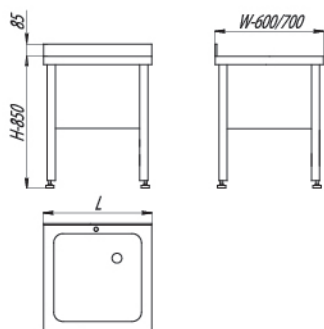
Упаковка:

Все изделия поставляются в упаковке из трехслойного картона, которая обеспечивает сохранность изделий при транспортировке.

Ванны моечные



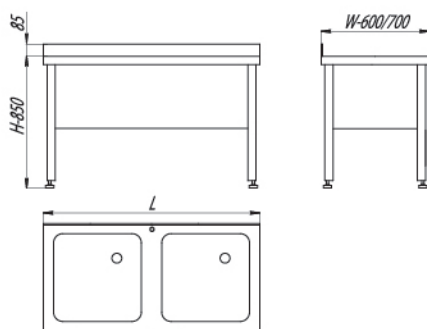
Ванны односекционные
ВМН Ш 1



Модель	(L/W/H)
ВМН Ш 1/600	500 ÷ 1000x600x850
ВМН Ш 1/700	600 ÷ 1000x700x850



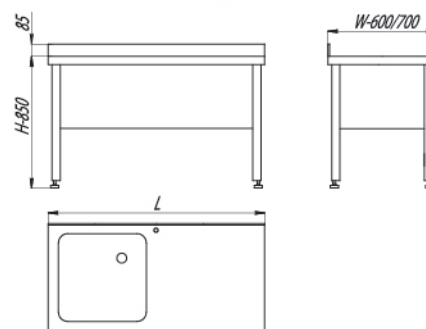
Ванны двухсекционные
ВМН Ш 2



Модель	(L/W/H)
ВМН Ш 2/600	1000 ÷ 2000x600x850
ВМН Ш 2/700	1200 ÷ 2000x700x850



Ванны односекционные
с рабочей поверх. ВМН Ш 1Л/П

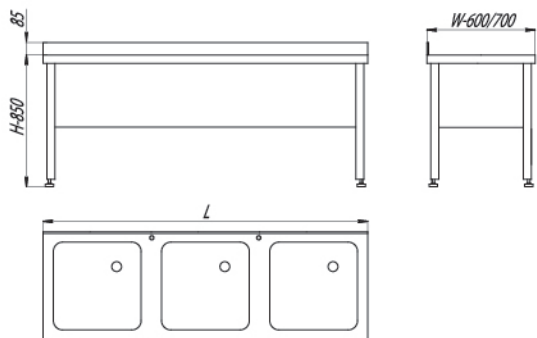


Модель	(L/W/H)
ВМН Ш 1Л/600	1000 ÷ 1800x600x850
ВМН Ш 1Л/700	1100 ÷ 1800x700x850
ВМН Ш 1П/600	1000 ÷ 1800x600x850
ВМН Ш 1П /700	1100 ÷ 1800x700x850

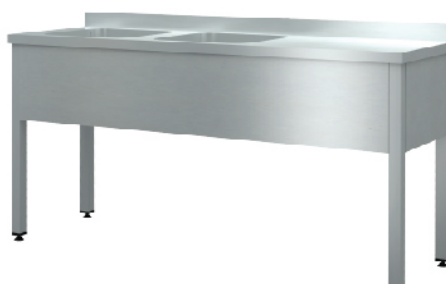
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ



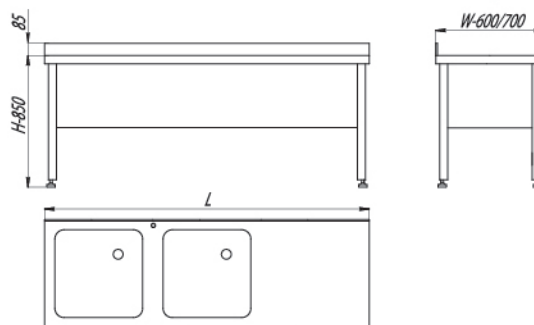
Ванны трехсекционные ВМН Ш 3



Модель	(L/W/H)
ВМН Ш 3/600	1600 ÷ 2000x600x850
ВМН Ш 3/700	1800 ÷ 2000x700x850

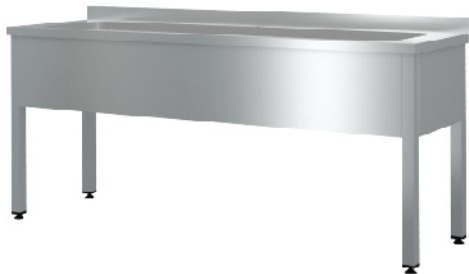


Ванны двухсекционные
с рабочей поверх. ВМН Ш 2Л/П

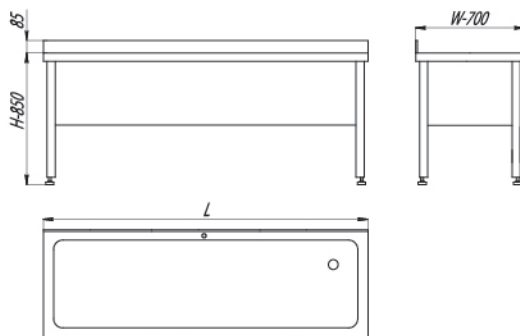


Модель	(L/W/H)
ВМН Ш 2Л/600	1400 ÷ 1800x600x850
ВМН Ш 2Л/700	1600 ÷ 2000x700x850
ВМН Ш 2П/600	1400 ÷ 1800x600x850
ВМН Ш 2П /700	1600 ÷ 2000x700x850

Нейтральное оборудование Chef бизнес-серия



Ванны котломоечные ВКН Ш 1



Модель	(L/W/H)
ВКН Ш 1	1200 ÷ 1500x700x850

Ванны моечные Chef представлены моделями: ванны односекционные, двухсекционные и трехсекционные, ванны с рабочей поверхностью и ванны котломоечные.

Технические характеристики:

- ▶ Емкость мойки всех изделий цельнотянутая, выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Толщина металла - 1,5 мм.
- ▶ Ванны имеют разборную конструкцию.
- ▶ Каркас - профильная труба, шлифованная нержавеющая сталь AISI 430. Размер сечения 40x40x1,2 мм.
- ▶ Пристенный борт высотой 85 мм, предотвращает попадание брызг на стену.
- ▶ Ванны с рабочей поверхностью выпускаются односекционные и двухсекционные, в левостороннем и правостороннем варианте.
- ▶ Радиусгиба края рабочей поверхности составляет 7 мм.
- ▶ "Двойной" подгиб края - конструктивное решение, позволяющее избежать производственных травм персонала при эксплуатации оборудования.
- ▶ Для установок смесителя в односекционных и двухсекционных ваннах предусмотрено 1 отверстие. Для трехсекционных ванн 2 отверстия.
- ▶ Все изделия обладают антикоррозионной защитой и отличными износостойкими характеристиками.
- ▶ Ножки оснащены регулируемыми по высоте опорами.
- ▶ Размеры мойки: в серии 600: 400x400x250 мм;
в серии 700: 500x500x300 мм.

Ванны котломоечные

- ▶ Ванны котломоечные предназначены для мытья крупногабаритной посуды.
- ▶ Размеры мойки: 960x510x360 мм;
1280x510x360 мм.

В комплекте: крепеж и инструкция по сборке.

Упаковка:

Все изделия поставляются в упаковке из трехслойного картона, которая обеспечивает сохранность изделий при транспортировке.



Стеллажи кухонные

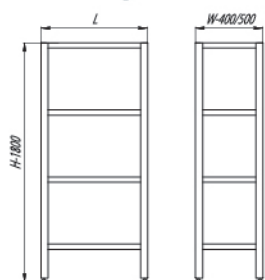


Кухонные стеллажи предназначены для хранения и сушки кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов, непродовольственных товаров на предприятиях общественного питания, в моечных отделениях и складских помещениях. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.

Технические характеристики:

- Стеллажи изготавливаются длиной от 600 до 2000 мм (шагом 100 мм), шириной 400 и 500 мм, высотой 1800 мм.
- Каркас разборный, профильная труба (сечение 20x40x1,2 мм). Толщина полки- 1,0 мм. Изделия выполнены полностью из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- Стеллажи комплектуются 4-мя регулируемыми по высоте полками.
- Прочность полки обеспечивается ребром жёсткости. Допустимая равномерно распределённая нагрузка на полку 50 кг/м².
- Опоры регулируются по высоте.

Стеллажи кухонные СК Ш

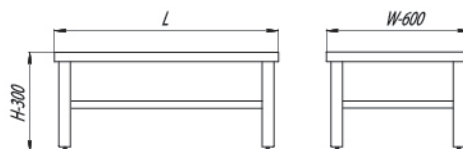


Модель	(L/W/H)
СК Ш/400	600 ÷ 2000x400x1800
СК Ш/500	600 ÷ 2000x500x1800

В комплекте: крепеж и инструкция по сборке.

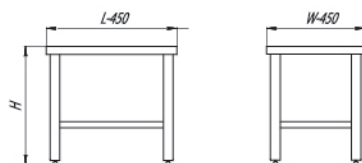
Упаковка: все изделия поставляются в упаковке из трехслойного картона, которая обеспечивает сохранность изделий при транспортировке.

Подтоварники и подставки для котлов



Модель	(L/W/H)
ПКИ Ш	600 ÷ 1500x600x300

Подтоварники ПКИ Ш



Модель	(L/W/H)
ПКК Ш	450x450x400 ÷ 600

Подставки для котлов ПКК Ш

Подставки и подтоварники подходят для размещения котлов, кастрюль, баков для отходов и других предметов или продуктов питания. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.

Технические характеристики:

- Изделия выполнены полностью из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- Каркас разборный- профильная труба (сечение 40x40x1,2 мм).
- Толщина столешницы- 1,0 мм (наличие ребра жёсткости).
- Обвязка с четырёх сторон.
- Опоры регулируются по высоте.
- Подставки для котлов выдерживают нагрузку до 150 кг, подтоварники до 250 кг.

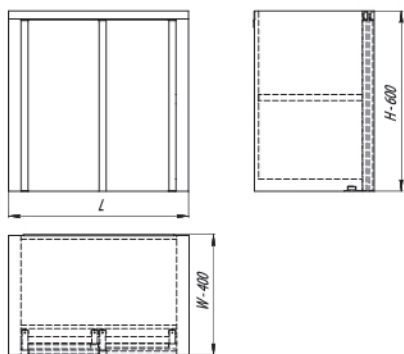
Упаковка: все изделия поставляются в упаковке из трёхслойного картона, которая обеспечивает сохранность изделий при транспортировке

В комплекте: крепеж и инструкция по сборке.

Полки настенные



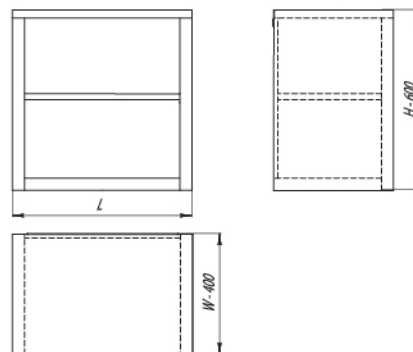
Полки настенные закрытые ПКЗ Ш



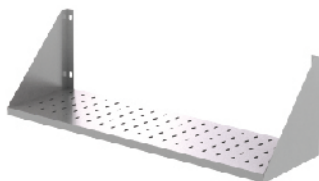
Модель	(L/W/H)
ПКЗ Ш	600 ÷ 1500x400x600



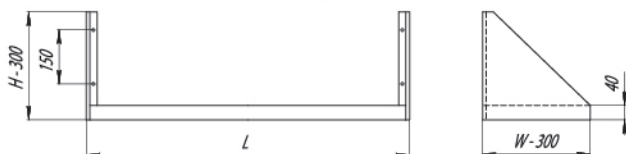
Полки настенные полуоткрытые ПКПО Ш



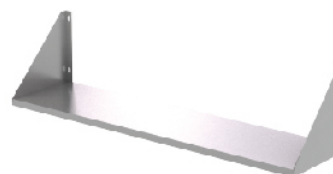
Модель	(L/W/H)
ПКПО Ш	600 ÷ 1500x400x600



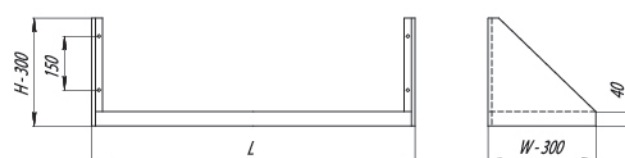
Полки настенные перфорированные ПКП Ш



Модель	(L/W/H)
ПКП Ш	600 ÷ 1500x300x300



Полки настенные сплошные ПК Ш



Модель	(L/W/H)
ПК Ш	600 ÷ 1500x300x300

Полки настенные предназначены для хранения различных видов продуктов, посуды, инвентаря. Полки наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни.

Технические характеристики:

Полки настенные сплошные и перфорированные

- Выполнены полностью из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- Разборная конструкция, толщина полки и кронштейнов - 0,8 мм.
- Рекомендуемая нагрузка на одну полку не более 50 кг/м².
- Крепеж к стене осуществляется при помощи треугольных кронштейнов.
- Перфорированные полки обычно устанавливаются над моечными ваннами.

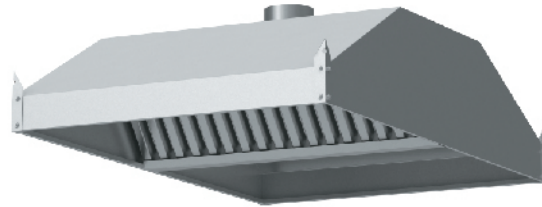
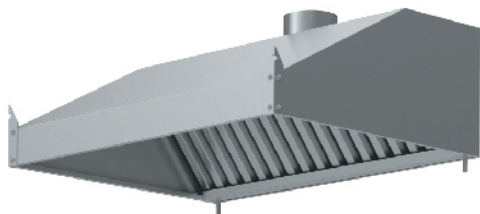
Полки настенные полуоткрытые и закрытые

- Выполнены полностью из шлифованной нержавеющей стали AISI 430.
- Полки имеют неразборную конструкцию, толщина металла - 0,8 мм.
- Поверхность полки - сплошная.
- В закрытой полке - дверцы «купе».
- Крепеж к стене осуществляется при помощи винтов и крепежной планки.

Упаковка:

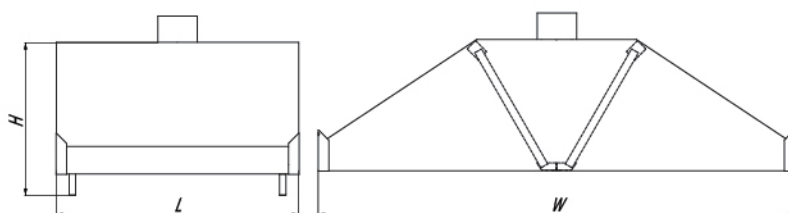
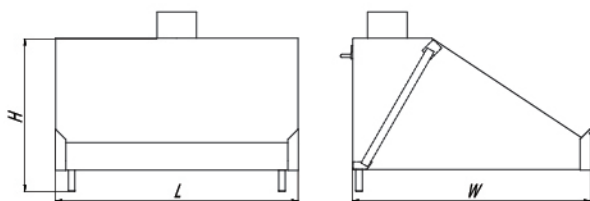
Все изделия поставляются на поддоне в упаковке из трехслойного картона.

Зонты вентиляционные



Зонты пристенные вентиляционные ЗВП Ш

Зонты центральные вентиляционные ЗВЦ Ш



Модель	(L/W/H)
ЗВП Ш/700	500 ÷ 2500x700x350
ЗВП Ш/800	500 ÷ 2500x800x350
ЗВП Ш/900	500 ÷ 2500x900x350
ЗВП Ш/1000	500 ÷ 2500x1000x350
ЗВП Ш/1100	500 ÷ 2500x1100x350
ЗВП Ш/1200	500 ÷ 2500x1200x350
ЗВП Ш/1300	500 ÷ 2500x1300x350
ЗВП Ш/1400	500 ÷ 2500x1400x350

Модель	(L/W/H)
ЗВЦ Ш/1200	500 ÷ 2000x1200x350
ЗВЦ Ш/1400	500 ÷ 2000x1400x350
ЗВЦ Ш/1600	500 ÷ 2000x1600x350
ЗВЦ Ш/1800	500 ÷ 2000x1800x350
ЗВЦ Ш/2000	500 ÷ 2000x2000x350

Пристенные и центральные вентиляционные зонты Chef предназначены для очистки воздуха от жира, масла и водяного пара на предприятиях общественного питания, пищевых производствах. Зонты подключаются к общей системе вытяжной вентиляции и устанавливаются над любым видом теплового оборудования: плитами, печами, шкафами, фритюрницами и т.д.

Технические характеристики:

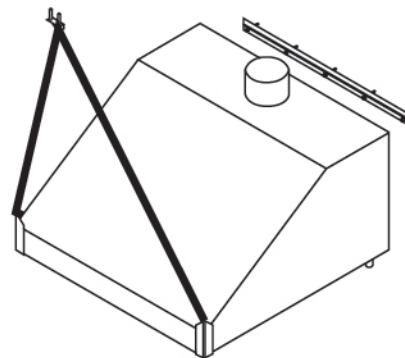
- Зонты вентиляционные пристенные выпускаются длиной от 500 до 2500 мм и шириной от 700 до 1400 мм.
- Зонты вентиляционные центральные выпускаются длиной от 500 до 2000 мм и шириной от 1200 до 2000 мм.
- Изготавливаются из импортной шлифованной нержавеющей стали марки AISI 430. Толщина металла – 0,8 мм.
- В стандартную комплектацию входят: патрубок под воздуховод (высота – 100 мм, Ø-150 мм), съемные лабиринтные фильтры, два вентиля для слива масла.
- В монтажный комплект входят: цепи, и крюки для крепления к потолку.

Заказная опция: комплект для освещения зонта (1 или 2 люминесцентных светильника класса IP20).

Упаковка:

Стрейч-пленка (полностью), гофрированный картон, поддон.

Используя комплект для соединения 2 зонтов, можно получить центральный зонт, и расположить его над тепловым островом.



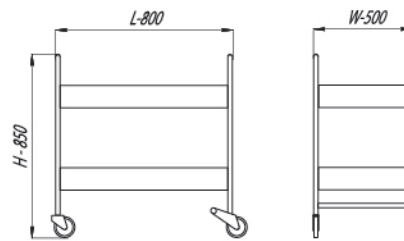
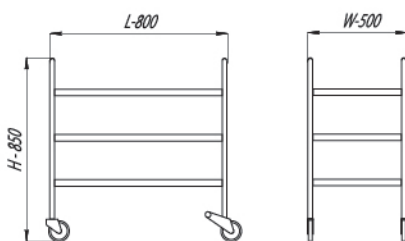
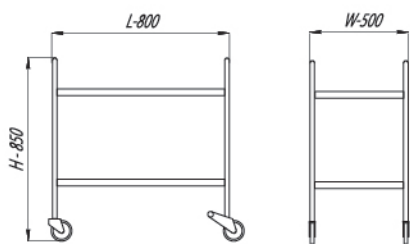
Тележки сервировочные и для сбора посуды



Тележка сервировочная ТС Э-2

Тележка сервировочная ТС Э-3

Тележка для сбора посуды ТП Э-2



Модель	(L/W/H)
ТС Э-2	800x500x850

Модель	(L/W/H)
ТС Э-3	800x500x850

Модель	(L/W/H)
ТП Э-2	800x500x850

Тележки предназначены для перемещения продуктов, готовых блюд, напитков на предприятиях общественного питания, а также грязной посуды из зала в моечное отделение.

Тележки Сгусрі представлены в 2-х вариантах: сервировочные и специализированные – для сбора посуды. Вместительные полки с бортиками позволяют использовать мобильные тележки для любых тарелок и приборов.

Технические характеристики:

- При изготовлении используется шлифованная нержавеющая сталь, AISI 430. Толщина стали - 1,0 мм.
- Каркас разборный, выполнен на основе трубы, Ø25 мм.
- Оснащены 2 или 3 полками с бортиками. Высота бортика в сервировочных тележках - 15 мм, для сбора посуды - 90 мм.
- 4 поворотных колеса (2 со стопорами).

Упаковка:

Изделие поставляется в упаковке из трехслойного картона, которая обеспечивает сохранность при транспортировке.

